

PENGEMBANGAN BUKU AJAR MATA PELAJARAN TATA HIDANG PAKET KEAHLIAN JASA BOGA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN

Yuli Astuti, Ahmad Sonhadji, Amat Nyoto
Pendidikan Kejuruan Pascasarjana-Universitas Negeri Malang
Jalan Semarang 5 Malang. E-mail: Yulinolly@yahoo.co.id

Abstract: Textbooks are the ingredients or the subject matter is arranged systematically used by students in the learning process. The purpose of this study was to develop teaching materials such as textbooks on the subjects of governance hidang class X SMK in Magetan consisting of 3 KD, namely, (1) The scope of food and beverage service, (2) Operating equipment food and beverage service, and (3) providing food and beverage service at the restaurant. The results show that the development of an overall assessment of the completeness of the presentation of the textbook of the development of criteria that are in "good", which means it does not need to be revised textbooks.

Keywords: development of textbook, culinary presentation, vocational high school, food service

Abstrak: Buku ajar adalah bahan-bahan atau materi pelajaran yang disusun secara sistematis yang digunakan oleh siswa dalam proses belajar mengajar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan bahan ajar berupa buku ajar pada mata pelajaran tata hidang kelas X SMK di Kabupaten Magetan yang terdiri dari 3 KD yaitu, (1) Ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman, (2) Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman, dan (3) menyediakan layanan makanan dan minuman di restoran. Hasil pengembangan menunjukkan bahwa secara keseluruhan penilaian tentang kelengkapan penyajian terhadap buku ajar hasil pengembangan berada pada kriteria "baik", yang berarti buku ajar tidak perlu direvisi.

Kata kunci: pengembangan buku ajar, tata hidang, SMK, jasa boga

Pendidikan Menengah Kejuruan (SMK) dituntut untuk melakukan berbagai upaya yang berorientasi pada penciptaan kompetensi lulusan yang berdaya saing global agar sesuai dengan tuntutan dunia kerja, dunia usaha/industri dan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK). Tidak terkecuali SMK bidang keahlian Jasa Boga yang juga memiliki peranan yang cukup penting dalam upaya penyiapan tenaga terampil di bidang Jasa Boga. Jurusan jasa boga memiliki tugas menyiapkan tenaga siap pakai dalam bidang jasa pelayanan pariwisata. Seiring dengan perkembangan zaman, begitu banyak munculnya restoran dan hotel yang dibangun di berbagai kota, dengan menjual jasa pelayanan sebaik mungkin. Sejalan dengan tuntutan era global yang bertumpu pada kemampuan profesional, maka aktivitas pembelajaran di lembaga-lembaga pendidikan tinggi termasuk yang bergerak dalam sektor pariwisata tidak hanya difokuskan pada upaya mendapatkan pengetahuan secara teori sebanyak-banyaknya, melainkan juga harus mampu mengaplikasikannya. Peningkatan kualitas pembelajaran diharapkan akan dapat menciptakan kemampuan profesional di bidang tertentu yang sangat penting artinya bagi pelajar dan masa depannya. Salah satu upaya yang dilakukan adalah dengan menyiapkan media belajar berupa buku ajar yang baik.

Buku ajar adalah bahan-bahan atau materi pembelajaran yang disusun secara sistematis yang digunakan guru dan siswa dalam proses pembelajaran (Pannen dan Purwanto, 2001). Buku ajar mempunyai struktur dan urutan yang sistematis, menjelaskan tujuan instruksional yang akan dicapai, memotivasi siswa untuk belajar, mengantisipasi kesukaran belajar siswa dalam bentuk penyediaan bimbingan bagi siswa untuk mempelajari buku tersebut, memberikan latihan yang banyak bagi siswa, menyediakan rangkuman, dan secara umum berorientasi kepada siswa secara individual (learner oriented). Buku ajar yang baik harus dapat digunakan dengan mudah, efektif, dan efisien untuk mempercepat kompetensi siswa dalam ranah aplikasi dan teori. Buku ajar untuk pegangan siswa harus terus diperbaiki dari segi isi, cakupan materi maupun bahasa agar sesuai dengan perkembangan pengetahuan dan kurikulum yang digunakan. Kurang berkembangnya pemahaman siswa terhadap kompetensi yang harus dikuasai besar berpengaruh terhadap hasil belajar siswa. Sebagai contoh ditarik kasus yang terjadi pada kelas X program keahlian Jasa Boga SMK 2 Magetan yang diukur melalui Ujian Akhir Semester (UAS) pada semester gasal tahun ajaran 2014—2015 dalam Mata Pelajaran Produktif dengan Standar Kompetensi: Melayani Makan dan Minum, menunjukkan bahwa 9 orang siswa memiliki nilai ≥ 75 , 5 orang siswa memiliki nilai dengan rentang 60 s.d. 70, dan 4 orang siswa memiliki nilai < 60 .

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan dengan guru pengajar program keahlian Jasa Boga di SMK N 2 Magetan diperoleh informasi bahwa buku ajar sebagai salah satu media dan sumber belajar yang dapat dijadikan pegangan bagi siswa belum tersedia. Buku pelajaran yang disediakan oleh pihak sekolah melalui perpustakaan pun masih terbatas untuk program keahlian tersebut. Materi ajar lebih banyak disampaikan langsung oleh guru melalui kegiatan pembelajaran di kelas serta diperoleh melalui tugas mandiri. Media pembelajaran yang digunakan dalam proses belajar mengajar di kelas masih terbatas pada penggunaan papan tulis dan Microsoft Power Point yang dilengkapi dengan penggunaan LCD projector. Kondisi ini berdampak besar terhadap proses pembelajaran di dalam kelas. Siswa menjadi sangat bergantung terhadap materi yang disampaikan oleh guru dan membutuhkan waktu khusus untuk mencatat. Fakta di kelas menunjukkan bahwa waktu yang digunakan siswa untuk mencatat materi cukup menyita jam pelajaran sehingga proses pembelajaran yang berlangsung dapat dikatakan kurang optimal.

Temuan penelitian membuktikan bahwa rendahnya perolehan hasil belajar siswa disebabkan oleh terbatasnya sumber belajar yang tersedia. Sumber belajar yang tersedia masih terbatas pada buku teks dan belum tersedianya sumber belajar lain seperti modul, buku ajar, buku paket dan *software* pembelajaran berbantuan komputer. Jika dipandang dari hasil belajar, buku ajar memiliki peran penting dalam proses pembelajaran. Berbagai hasil penelitian menunjukkan bahwa buku ajar berperan penting dalam prestasi belajar siswa. Laporan World Bank (Goeyardi, 2013:57) mengenai Indonesia, menunjukkan bahwa tingkat kepemilikan siswa akan buku ajar dan fasilitas lain berkorelasi positif dengan prestasi belajar siswa. Pernyataan tersebut diperkuat oleh Muslich (2010), yang menyatakan bahwa tingkat kepemilikan siswa akan buku ajar berkorelasi positif dan bermakna dengan prestasi belajarnya. Unsur-unsur penting dalam pengertian buku ajar adalah sebagai berikut (1) buku ajar merupakan buku pelajaran yang ditunjukan bagi siswa pada jenjang tertentu, (2) Buku ajar selalu berkaitan dengan mata pelajaran tertentu, (3) Buku ajar merupakan buku standar, (4) Buku ajar ditulis untuk tujuan instruksional tertentu, (5) Buku ajar ditulis untuk menunjang suatu program pengajaran tertentu (Arifin, 2009). Buku ajar membantu kegiatan belajar mengajar disekolah menjadi lebih lancar dan efektif, maka dari itu perlu adanya sebuah studi lanjut mengenai pengembangan buku ajar sebagai salah satu alternatif media pembelajaran dan sumber belajar bagi siswa program keahlian Jasa Boga SMK, khususnya untuk Mata Pelajaran Tata hidang dengan Standar Kompetensi Melayani Makan dan Minum. Buku ajar yang dikembangkan dalam penelitian ini adalah buku ajar siswa untuk mata pelajaran tata hidang kelas X paket keahlian jasa boga Sekolah Menengah Kejuruan. Buku tersebut dikembangkan secara sistematis sesuai dengan kurikulum KTSP menggunakan prinsip-prinsip pembelajaran yang dimaksudkan untuk belajar mandiri. Buku ajar tata hidang ini memiliki tujuh komponen, yaitu (1) petunjuk; (2) diagram materi; (3) tujuan khusus pembelajaran; (4) tujuan khusus pembelajaran; (5) gambar; (6) soal latihan; (7) rangkuman.

METODE

Penelitian ini termasuk dalam penelitian pengembangan, yang mengembangkan produk yang sudah ada. Pengembangan dimaksudkan untuk memperoleh suatu produk bahan ajar berupa buku ajar untuk SMK kelas X Jurusan Jasa Boga pada “Standar Kompetensi Melayani Makan dan Minum”. Model pengembangan yang digunakan dalam menyusun buku ajar ini mengadaptasi dari model 4D yang dikembangkan oleh Thiagarajan, dkk (1974). Tahapan 4D terdiri atas *define*, *design*, *develop*, dan *disseminate*. Model ini dipilih dengan pertimbangan bahwa tahapan pengembangan disusun secara terprogram dengan urutan-urutan kegiatan yang sistematis dalam upaya pemecahan masalah belajar yang berkaitan dengan buku ajar sesuai dengan kebutuhan karakteristik siswa.

Prosedur pengembangan buku ajar tata hidang dilakukan atas beberapa tahap. Tahap-tahap pengembangan dipaparkan dalam uraian berikut:

1. Tahap *Define* dimulai dengan melakukan analisis kurikulum yang digunakan sesuai dengan sekolah yang akan diteliti maka ditetapkan kurikulum KTSP sebagai acuan pengembangan buku ajar tata hidang. Selanjutnya dilakukan analisis peserta didik untuk mengidentifikasi kemampuan awal peserta didik, berikutnya dilakukan analisis materi. Materi yang dikembangkan disesuaikan dengan SK dan KD yang telah ditetapkan pada analisis kurikulum.
2. Tahap *Design* dengan melakukan penyusunan atau penulisan buku ajar. Buku ajar yang disusun mempunyai 7 komponen pembelajaran yang meliputi: (1) Petunjuk pemakaian, (2) Diagram materi (epitome), (3) Tujuan Khusus Pembelajaran (TKP), (4) Isi Materi, (5) Gambar/Illustrasi, (6) Rangkuman, (7) Soal latihan disertai dengan kunci jawaban dan balikan.
3. Tahap *Develop* dengan melakukan evaluasi formatif dan merevisi buku ajar, Evaluasi formatif meliputi, uji ahli desain dan media pembelajaran, Uji ahli materi pembelajaran oleh dosen dan guru bidang studi, uji ahli Bahasa Indonesia oleh Guru, uji coba kelompok terbatas, dan uji coba lapangan. Data-data yang diperoleh dari masing-masing kegiatan uji coba tersebut dianalisis dan hasil analisis digunakan untuk merevisi produk pengembangan
4. Tahap *Disseminate* adalah melakukan packaging (pengemasan), diffusion and adoption. Tahap ini dilakukan supaya produk dapat dimanfaatkan oleh orang lain. Hasil dari penelitian ini tidak disebarkan pada instansi/lembaga lain selain tempat penelitian, maka pada penelitian ini hanya digunakan tiga tahap, yaitu sampai pada tahap develop (pengembangan).

Untuk mengetahui kelayakan produk yang dikembangkan, telah dilakukan uji validasi produk. Uji validasi produk yang dilakukan terdiri dari uji ahli media dan desain pembelajaran, uji ahli materi pembelajaran oleh dosen, uji ahli materi oleh guru bidang studi, uji ahli Bahasa Indonesia dan uji pengguna (peserta didik). Berdasarkan hasil uji produk tersebut dilakukan revisi terhadap model buku ajar yang dikembangkan. Subjek uji coba lapangan adalah siswa SMK N 2 Magetan, siswa SMK N 1 Kartoharjo dan siswa SMK N 1 Takeran yang sedang menempuh mata pelajaran tata hidang.

Tabel 1. Subjek Uji Coba Siswa Paket Keahlian Jasa Boga Tahun Ajaran 2014—2015

No	Nama Sekolah	Jumlah Subjek
1.	SMK N 2 Magetan	19
2.	SMK N Kartoharjo	12
3.	SMK N 1 Takeran	12
Jumlah		42

Pengumpulan data dilakukan dengan pemberian angket dan lembar saran kepada validator dan subjek uji coba buku ajar. Angket digunakan untuk mengumpulkan data mengenai ketepatan komponen bahan ajar, ketepatan perancangan atau desain pembelajaran, ketepatan isi buku ajar, dan kemenarikan penggunaan buku ajar. Form/angket penilaian ini menggunakan skala likert dalam mengukur pendapat atau persepsi seseorang mengenai penilaian terhadap buku ajar tata hidangan. Form/angket berisi skor nilai yang ditulis oleh subjek coba di kolom penilaian. Skor 4 menunjukkan penilaian paling tinggi pada aspek tertentu, sedangkan skor 1 menunjukkan penilaian paling rendah pada aspek tertentu.

Teknik analisis data yang digunakan yaitu deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif. Hasil analisa deskriptif kualitatif digunakan untuk mengolah data dari lembar validasi ahli dan lembar respon siswa. Data berupa masukan, tanggapan dan saran perbaikan. Hasil analisis digunakan untuk merevisi produk hasil pengembangan buku ajar. Analisa data deskriptif kuantitatif digunakan untuk mengolah data hasil lembar validasi dan lembar respon siswa. Hasil analisis digunakan untuk menentukan apakah buku ajar sudah memiliki kualitas yang memenuhi kriteria layak dan dapat diimplementasikan. Hasil validasi buku ajar menggunakan kriteria penilaian yaitu: 4 (sangat layak), 3 (cukup layak), 2 (kurang layak), dan 1 (tidak layak). Data yang berbentuk kata atau simbol akan dianalisis secara logis dan bermakna, sedangkan data yang berbentuk angka akan dianalisis dengan deskriptif presentase dengan rumus sebagai berikut:

$$P = \frac{\sum x}{\sum xi} \times 100$$

(Sugiyono, 2009)

Keterangan:

- P : Persentase
 $\sum x$: Jumlah keseluruhan skor yang diperoleh per butir
 $\sum xi$: Jumlah keseluruhan skor maksimal per butir
 100% : Konstanta

Dari hasil perhitungan rumus diatas, dihasilkan angka dalam bentuk persen. Klasifikasi skor tersebut kemudian ditafsirkan dengan kalimat bersifat kualitatif yang tercantum dalam tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Kriteria Hasil Analisis Data

Hasil Uji (HU)			Tindak Lanjut (TL)
Kategori	Skala Nilai (%)	Keterangan	
4	86—100	Sangat Layak	Tidak Revisi
3	70—85	Cukup Layak	Tidak Revisi
2	55—69	Kurang Layak	Revisi
1	≤54	Tidak layak	Revisi

(Sumber: Pustaka Perbukuan dan Kurikulum, 2008)

Keterangan:

- Apabila hasil uji produk mencapai skala nilai 86%—100%, produk tergolong sangat layak dan dapat diimplementasikan.
- Apabila hasil uji produk mencapai skala nilai 70%—85%, produk tergolong layak dan dapat diimplementasikan.
- Apabila hasil uji produk mencapai skala nilai 55%—69%, produk tergolong cukup layak dan revisi.
- Apabila hasil ujian produk mencapai skala nilai <54%, produk tergolong tidak layak dan revisi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pengembangan Buku Ajar

Langkah-langkah dalam pengembangan buku ajar tata hidang untuk Sekolah Menengah Kejuruan menggunakan tahap pengembangan 4-D Thiagarajan yang telah dimodifikasi. Tahap 4-D tersebut meliputi tahap pendefinisian (*Define*), tahap perencanaan (*design*), dan tahap pengembangan (*Develop*) dan penyebarluasan (*Disseminate*). Dalam penelitian ini tahap *Disseminate* tidak dilakukan karena adanya keterbatasan penelitian. Pada tahap pertama, yaitu *define* (pendefinisian) diawali dengan melakukan analisis kurikulum, analisis karakteristik siswa dan analisis materi, tujuannya adalah untuk menetapkan dan mendefinisikan kebutuhan-kebutuhan di dalam proses pembelajaran. Berdasarkan hasil studi awal SMK N 2 Magetan, SMK N 1 Kartoharjo dan SMK N 1 Takeran yang diambil sebagai lokasi tempat uji coba buku ajar menggunakan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) SMK. Tahap selanjutnya peneliti mengidentifikasi standar kompetensi dan kompetensi dasar yang dibutuhkan dalam pengembangan buku ajar tata hidang. Setelah dilakukan analisis kurikulum maka dilakukan analisis karakteristik siswa. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan siswa SMK N 2 Magetan, SMK N 1 Kartoharjo dan SMK N 1 Takeran terhadap kegiatan pembelajaran, peneliti dapat menyimpulkan beberapa karakteristik siswa dalam pembelajaran tata hidang antara lain (1) Siswa kurang aktif dalam pembelajaran, hal tersebut terlihat dalam aktifitas siswa saat belajar di dalam kelas, (2) Proses pembelajaran di dalam kelas masih menggunakan metode ceramah, yaitu guru menerangkan kemudian siswa mendengarkan, mencatat, dan mengerjakan tugas sesuai dengan perintah guru dan (3) Bahan ajar berupa buku ajar, buku teks, maupun buku ajar masih belum tersedia. Materi yang didapat oleh siswa hanya dari penjelasan guru mata pelajaran.

Tahap berikutnya adalah tahap *Design* (perencanaan). Kegiatan pada tahapan ini yaitu tahap penyusunan buku ajar. Pengembangan Buku Ajar Tata Hidang untuk Sekolah Menengah Kejuruan mempunyai 7 komponen sebagai berikut: (1) Diagram materi (epitome), (2) Petunjuk penggunaan buku ajar, (3) Tujuan khusus pembelajaran, (4) Isi Materi, (5) Gambar/ilustrasi, (6) Rangkuman, (7) Soal latihan dan kunci jawaban.

Pada Tahap *Develop* buku ajar yang telah dikembangkan akan dilakukan validasi. Validasi buku ajar dilakukan dengan cara menghadirkan beberapa tenaga ahli yang sudah berpengalaman untuk menilai buku ajar yang disusun. Validasi yang dilakukan meliputi validasi pengembangan media/desain pembelajaran, validasi isi/materi yang terdiri dari dosen dan guru bidang studi, serta validasi bahasa Indonesia. Pentingnya proses validasi dan uji coba adalah untuk mengetahui persepsi para ahli dan pengguna (siswa) tentang produk buku ajar yang dikembangkan.

Hasil Uji Coba ahli Media Pembelajaran

Ahli pengembangan media/desain pembelajaran yaitu Bapak Dr. Syarif Suhartadi, M.Pd selaku ahli pengembangan media pembelajaran Universitas Negeri Malang. Data tinjauan ahli media pembelajaran berupa data kuantitatif yang dihimpun melalui angket. Hasil analisis data uji validasi ahli pengembangan media pembelajaran dapat dilihat pada Tabel 3 berikut:

Tabel 3. Kriteria Hasil Analisis Data

Aspek Penilaian	Skor		%
	X	Xi	
Rata-rata kelayakan Penyajian	38	40	95
Rata-rata kelayakan kegrafikan	30	32	94
Desain Isi Buku	58	60	97
ANALISIS	$\sum x$	$\sum x$	96
KESELURUHAN	=126	=132	

Berdasarkan tabel 3 dapat menunjukkan bahwa total skor 96% dengan kualifikasi sangat layak dan dapat diimplementasikan. Pada validasi ini, menurut validator ahli pengembangan media pembelajaran buku ajar yang dikembangkan telah cukup baik sehingga tidak perlu adanya revisi.

Hasil Uji Coba Ahli Materi Oleh Dosen

Buku ajar selanjutnya divalidasi oleh ahli materi yaitu Ibu Lismi Animatul Chisbiyah M.Pd selaku dosen prodi tata boga Universitas Negeri Malang. Hasil analisis data uji validasi ahli pengembangan materi dapat dilihat pada Tabel 4 berikut.

Tabel 4. Kriteria Hasil Analisis Data

Aspek Penilaian	Skor		%
	X	Xi	
kelayakan kelengkapan Materi	18	20	90
kelayakan keluasan Materi	11	12	92
kelayakan kedalaman materi	10	12	83
kelayakan Keakuratan materi	8	8	100
kelayakan isi materi	16	20	80
ANALISIS KESELURUHAN	$\Sigma x = 63$	$\Sigma x = 72$	87

Berdasarkan hasil review dosen ahli materi diperoleh Total skor yang didapat pada validasi ahli materi pembelajaran yaitu 87% dengan kualifikasi sangat layak dan buku ajar tata hidang dapat diimplementasikan. Saran atau komentar ahli terhadap model buku ajar tata hidang adalah sebagai berikut: (1) perbaikan ketepatan penggunaan ejaan, (2) perbaikan pada keterangan gambar, (3) perbaikan penggunaan istilah dan kosakata. Berdasarkan saran tersebut telah dilakukan revisi buku ajar. Perbaikan tersebut meliputi perbaikan ketepatan penggunaan ejaan, perbaikan pada keterangan gambar, dan perbaikan pada penggunaan istilah asing.

Hasil Uji Coba Ahli Materi oleh guru bidang studi

Materi pada buku ajar juga divalidasi oleh guru bidang studi masing-masing sekolah yang diambil sebagai tempat penelitian untuk mendapatkan hasil buku ajar yang sesuai dengan kebutuhan SMK Paket Keahlian Jasa Boga. Penilaian buku ajar dilakukan oleh Ibu Dian Setyowati, S.Pd, M.Pd selaku guru bidang studi SMK N 2 Magetan, Ibu Ika Ariana Yustanti, S.Pd selaku guru bidang studi SMK N 1 Kartoharjo, dan Drs. Parmo selaku guru bidang studi SMK N 1 Takeran. Hasil analisis data uji validasi ahli materi oleh guru bidang studi dapat dilihat pada Tabel 5 berikut.

Tabel 5. Kriteria Hasil Analisis Data

Aspek Penilaian	Skor		%
	X	Xi	
kelayakan kelengkapan Materi	18	20	90
kelayakan keluasan Materi	11	12	92
kelayakan kedalaman materi	10	12	83
kelayakan Keakuratan materi	8	8	100
kelayakan isi materi	16	20	80
ANALISIS KESELURUHAN	$\Sigma x = 63$	$\Sigma x = 72$	87

Total skor rerata yang didapat pada validasi ahli materi oleh guru bidang studi yaitu 87% dengan kualifikasi sangat layak dan buku ajar tata hidang dapat diimplementasikan. Saran atau komentar dari guru bidang studi adalah (1) perbaikan ketepatan penggunaan ejaan, (2) penambahan materi *table box* dan *box boxing* untuk melengkapi materi yang terdapat dalam buku ajar, dan (3) penambahan lembar unjuk kerja siswa yang dilengkapi dengan instrumen penilaian pada setiap akhir materi. Berdasarkan saran atau komentar tersebut, telah dilakukan revisi model buku ajar. Adapun perbaikan yang dilakukan mencakup (1) perbaikan ketepatan penggunaan ejaan, (2) penambahan materi *table boxing* dan *box boxing*, dan (3) penambahan lembar unjuk kerja siswa yang dilengkapi dengan instrumen penilaian pada setiap akhir materi.

Hasil Uji Coba dan Revisi Ahli Bahasa Indonesia

Validasi oleh ahli bahasa bertujuan untuk merekam data kelayakan buku ajar yang meliputi aspek kesesuaian pemakaian bahasa yang sesuai dengan tingkat perkembangan peserta didik, aspek kekomunikatifan, dan keruntutan serta keterpaduan alur pikir bahasa dalam buku ajar. Validasi ahli bahasa dilakukan oleh Ibu Nanik Dwi Ambarwati, S.Pd, M.M selaku guru Bahasa Indonesia SMK N 2 Magetan, Dra. Muryani selaku guru Bahasa Indonesia SMK N 1 Kartoharjo, dan Ibu Tri Wijayanti, S.Pd

selaku guru bidang studi SMK N 1 Takeran. Hasil analisis data uji validasi oleh ahli Bahasa Indonesia dapat dilihat pada Tabel 6 berikut.

Tabel 6. Kriteria Hasil Analisis Data

Aspek Penilaian	Skor		%
	X	Xi	
kesesuaian perkembangan peserta didik	6	8	75
kekomunikatifan	7	8	87
keruntutan dan keterpaduan alur pikir	7	8	87
ANALISIS KESELURUHAN	$\Sigma x = 20$	$\Sigma xi = 24$	83

Hasil validasi oleh ahli Bahasa Indonesia menunjukkan total skor rerata yang diperoleh pada validasi ahli Bahasa Indonesia yaitu 83% dengan kualifikasi layak dan buku ajar dapat diimplementasikan. Saran atau komentar dari guru bidang studi adalah (1) perbaikan penulisan daftar pustaka disesuaikan dengan kaidah penulisan yang benar, (2) perbaikan penulisan kata-kata dan kalimat hendaknya mengacu pada pedoman EYD dan kaidah Bahasa Indonesia, dan (3) perbaikan pada kesalahan ketik, penulisan ejaan agar tidak menimbulkan makna ganda. Berdasarkan saran atau komentar tersebut, telah dilakukan revisi model buku ajar. Adapun perbaikan yang dilakukan mencakup (1) perbaikan penulisan daftar pustaka sudah disesuaikan dengan kaidah penulisan yang benar sesuai dengan masukan dari ahli bahasa, (2) perbaikan penulisan kalimat dan kata disesuaikan dengan EYD dan kaidah Bahasa Indonesia serta, (3) perbaikan kesalahan ketik dan ejaan sehingga tidak menimbulkan makna ganda.

Hasil Uji Coba Terbatas

Tahap berikutnya konsep buku ajar diuji cobakan kepada 9 orang siswa kelas XI yang diambil dari SMK N 2 Magetan, SMK N 1 Kartoharjo dan SMK N 1 Takeran. Uji coba dilakukan pada kelas XI dengan pertimbangan bahwa pada kelas X siswa tersebut sudah menerima materi yang sama dengan bahan ajar yang dikembangkan. Hasil penilaian pada uji coba terbatas didapatkan rerata tingkat pencapaian sebesar 91% yang berada pada kriteria kelayakan produk sangat layak dan produk dapat digunakan tanpa revisi terlebih dahulu karena tidak ada saran atau masukan dari uji coba kelompok terbatas.

Uji Coba Lapangan

Uji coba lapangan dilakukan pada 42 siswa yang terdiri atas 19 siswa SMK N 2 Magetan, 12 siswa SMK N 1 Kartoharjo dan 12 siswa SMK N 1 Takeran. Berdasarkan penilaian siswa secara keseluruhan dari kelimabelas aspek yang dinilai memperoleh persentase di atas skor 94%, sehingga buku ajar tata hidang untuk SMK sangat layak untuk diimplementasikan. Keefektifan penggunaan buku ajar dilakukan dengan melakukan tes tertulis kepada siswa. Siswa diberikan penugasan berupa soal pilihan ganda yang berkaitan dengan materi yang ada di dalam buku ajar. Tes dilakukan sebelum siswa membaca buku ajar dan setelah siswa membaca buku ajar. Tes ini bertujuan untuk mengetahui ada peningkatan pengetahuan atau tidak pada siswa yang dijadikan sebagai subjek coba. Berdasarkan analisis data hasil uji coba produk yang dilakukan pada siswa kelas X Tata Boga di SMK N 2 Magetan, SMK N 1 Kartoharjo, dan SMK N 1 Takeran diperoleh data keefektifan buku ajar menunjukkan hasil yang positif. Berdasarkan pelaksanaan tes sebelum dan sesudah siswa membaca buku ajar menunjukkan peningkatan dalam segi nilai yang diperoleh oleh masing-masing siswa. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa penggunaan bahan ajar berupa buku ajar menjadi salah satu faktor yang berperan penting dalam meningkatkan pemahaman siswa selain faktor guru, kondisi siswa, dsb.

PEMBAHASAN

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan buku ajar pada Standar Kompetensi Melayani Makan dan Minum untuk siswa kelas X Jasa Boga di SMK yang isinya sesuai dengan kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) dan untuk mendapatkan data empirik kelayakan buku ajar yang dikembangkan dari segi kelayakan isi, penyajian, dan bahasa. Hasil uji validasi dosen ahli media pembelajaran, dosen ahli materi pembelajaran, ahli materi oleh guru bidang studi, ahli Bahasa Indonesia, dan uji coba lapangan menunjukkan bahwa model buku ajar yang dikembangkan masuk ke dalam kategori layak atau baik. Rata-rata skor keseluruhan yang diperoleh dari penilaian ahli media pembelajaran adalah 96%. Rata-rata skor keseluruhan yang diperoleh dari penilaian ahli materi oleh dosen adalah 87%, Rata-rata skor keseluruhan yang diperoleh dari penilaian guru bidang studi adalah 87%. Rata-rata skor keseluruhan yang diperoleh dari penilaian ahli Bahasa Indonesia adalah 83%, Sementara itu, rata-rata skor keseluruhan penilaian dari uji coba lapangan adalah 94%. Dari hasil uji coba para ahli dan uji coba lapangan disimpulkan bahwa buku ajar tata yang dikembangkan telah layak untuk diimplementasikan di SMK se-Kabupaten Magetan.

Berdasarkan data yang diperoleh terdapat kritik, saran dan komentar dalam uji coba produk buku ajar baik dari ahli media pembelajaran, ahli materi oleh dosen, ahli materi oleh guru bidang studi dan ahli Bahasa Indonesia. Masukkan dari para ahli dijadikan acuan dalam perbaikan buku ajar tata hidang yang telah dikembangkan. Isi pembelajaran tata hidang yang dikembangkan dalam buku ajar mencakup petunjuk penggunaan buku ajar, petunjuk khusus, diagram materi, paparan teori, contoh

gambar, materi latihan dan kunci jawaban. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Sudjimat (1994), bahwa orientasi buku ajar ini adalah untuk mengoptimalkan kegiatan dan hasil belajar. Agar buku ajar menjadi bermakna bagi siswa, maka harus memiliki karakteristik tertentu yang membedakannya dengan buku-buku yang lainnya.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Hasil pengembangan buku ajar tata hidang untuk Sekolah Menengah Kejuruan telah sesuai dengan langkah-langkah penelitian pengembangan model 4D yang dikembangkan oleh Thiagarajan, dkk (1974). Tahapan 4D terdiri atas *define*, *design*, *develop*, dan *disseminate* yang telah dimodifikasi sesuai kebutuhan saat melakukan penelitian. Sesuai dengan rancangan dan kerangka, pembuatan buku ajar tata hidang untuk sekolah menengah kejuruan diperoleh beberapa komponen yaitu Cover, halaman francis, kata pengantar, daftar isi, dan komponen utama yang meliputi (1) petunjuk khusus, (2) diagram materi, (3) tujuan pembelajaran, (4) isi materi, (5) gambar/ilustrasi, (6) rangkuman, (7) soal latihan dan balikan serta dilengkapi juga dengan glosarium dan daftar rujukan.

Saran

Pada bagian ini dikemukakan beberapa saran oleh peneliti sehubungan dengan produk yang dikembangkan. Adapun saran-saran yang dikemukakan, meliputi saran pemanfaatan, saran diseminasi, dan saran pengembangan lebih lanjut.

1. Saran Pemanfaatan

Buku ajar tata hidang dapat digunakan sebagai salah satu sumber belajar untuk mempermudah kegiatan pembelajaran, karena materi yang dibutuhkan telah terangkum menjadi satu kesatuan di dalam buku ajar, sehingga diharapkan tidak lagi mempersulit siswa untuk memperoleh informasi mengenai materi. Penyediaan gambar-gambar penunjang juga dapat membantu siswa memahami isi materi dan dapat menerapkan dalam dunia kerja yang akan dijalani nanti.

2. Saran Diseminasi

Buku ajar tata hidang dikembangkan dengan memperhatikan karakteristik siswa SMK khususnya Paket Keahlian Jasa Boga secara umum yang sesuai dengan perkembangan berfikir mereka. Pengembangan buku ajar ini mengacu pada KTSP dengan memperhatikan Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar.

Diseminasi atau penyebaran buku ajar yang dikembangkan dilakukan dengan cara mengubahnya menjadi buku ajar online di internet sehingga pengguna dapat mendownload buku ajar tata hidang lewat media internet.

3. Saran Pengembangan Produk Lebih Lanjut

Dalam mengembangkan penelitian ini kearah lebih lanjut, peneliti mempunyai beberapa saran, sebagai berikut:

- Hasil pengembangan buku ajar ini tersusun sampai pada tingkat keefektifan buku ajar dalam proses pembelajaran. Sehingga perlu dilanjutkan pada penelitian buku ajar yang siap untuk diterbitkan/dipublikasikan kepada siswa yang bersangkutan.
- Isi dari buku ajar ini dibuat berdasarkan silabus yang digunakan di SMK kota Magetan saja, diharapkan bagi pengembang selanjutnya dapat membuat buku ajar yang digunakan oleh keseluruhan siswa SMK Tata Boga.
- Materi yang terus berkembang seiring perkembangan pendidikan, diharapkan dapat disajikan dengan lebih baik lagi, agar siswa tetap mendapatkan pembelajaran terbaru.

Demikian saran-saran terhadap pemanfaatan, diseminasi, maupun pengembangan produk lebih lanjut terhadap pengembangan buku ajar tata hidang untuk Sekolah Menengah Kejuruan.

DAFTAR RUJUKAN

- Arifin, Z. 2009. *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Goeyardi, W. 2013. *Pengembangan Bahan Ajar Matakuliah Menulis Aksara Cina Prodi Bahasa dan Sastra Cina di Universitas Brawijaya Malang*. Tesis tidak diterbitkan. Malang: Pascasarjana Universitas Negeri Malang.
- Muslich, M. 2010. *Text Book Writing, Dasar-dasar Pemahaman, Penulisan, dan Pemakaian Buku Teks*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.